

## brown ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **12**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (4.9%)	78 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.35 kg (8.6%)	70 %	128

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min